



Experiências de agroecologia no município do Rio de Janeiro



No projeto Hortas Cariocas, moradores de bairros de baixa renda cultivam os alimentos que consomem, doam para os vizinhos e comercializam o excedente.

Experiências de agroecologia no município do Rio de Janeiro

Beatriz Santomauro

2025



A feira da Junta Local no bairro de Laranjeiras atrai quem procura alimentos saudáveis e boa prosa com produtores.



Boas vindas

Este livro é um desdobramento da dissertação do mestrado profissional que defendi em agosto de 2025 na ESCAS (Escola Superior em Conservação Ambiental e Sustentabilidade), do Instituto Ipê. A pesquisa, que tem como título “Experiências Exitosas em Agroecologia no município do Rio de Janeiro”, teve o objetivo de identificar os fatores que levam ao êxito da agroecologia. Para isso, selecionei quatro experiências de comercialização de produtos agroecológicos da capital fluminense, entrevistei produtores rurais e comerciantes envolvidos nas lojas e feiras, estudei o que a literatura acadêmica define de agroecologia e qual seu papel para apoiar os desafios atuais da sustentabilidade. Se você tiver interesse em ler a dissertação (o que seria uma alegria!), acesse: bit.ly/agroecologiarij

Beatriz Santomauro

A complexa simplicidade da agroecologia

INTEGRAÇÃO, RESISTÊNCIA, HARMONIA,
PARCERIA, TÉCNICA, SENSIBILIDADE E ALEGRIA,
DO CAMPO À MESA

A agroecologia é uma ciência, uma prática e um movimento. É associada por muitos especialistas à sustentabilidade, isto é, um sistema agrícola que equilibra a produção econômica a cuidados ambientais e sociais, aplicando princípios ecológicos na agricultura.

As técnicas de cultivo da agroecologia são inspiradas nos modelos da agricultura tradicional, com diversificação de culturas e práticas específicas, como sistemas agroflorestais e integração lavoura-pecuária. A biodiversidade no campo fornece vários serviços ecológicos aos agricultores, como fertilidade do solo, regulação de pragas e doenças e polinização.

A agroecologia é ambientalmente responsável, altamente produtiva e economicamente viável, que busca otimizar o uso e conservação da biodiversidade e dos demais recursos naturais, equilíbrio ecológico, eficiência econômica e justiça social.

Existem ainda aspectos de ligação do homem com o campo, de resistência política ao padrão de produção dominante e ao uso dos agrotóxicos, é uma alternativa aos padrões de produção e consumo dominantes. Também são essenciais a valorização das comunidades em sua terra, conhecimentos tradicionais, segurança alimentar e um olhar amplo para a dependência entre natureza e sociedade.

Essas definições e explicações foram coletadas em textos de Altieri, Gliessman, Guéneau, Nicholls e da FAO (Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura). Veja essas e outras referências nas últimas páginas deste material.

Como a agroecologia se organiza

UMA SELEÇÃO DAS EXPERIÊNCIAS DO RIO DE JANEIRO E OS FATORES QUE INFLUENCIAM PARA QUE DEEM CERTO

Na pesquisa de mestrado profissional (bit.ly/agroecologiarij) que possibilitou a elaboração deste material, foram selecionadas quatro experiências de êxito de agroecologia do Rio de Janeiro: Armazém do Campo (fruto da organização do MST), Circuito Carioca de Feiras Orgânicas (pioneiros do alimento orgânico e agroecológico), Hortas Cariocas (política de governo municipal) e Junta Local (faz o alimento agroecológico compor feiras itinerantes).

As experiências de comercialização ganharam destaque, já que o Rio de Janeiro concentra amplo mercado consumidor na zona urbana,

interesse pelos produtos e alto poder aquisitivo. Elas estão localizadas em diferentes regiões da cidade e têm variados formatos: envolvem venda direta entre produtores e consumidores, são coletivos de produtores rurais, têm disponíveis produtos processados ou *in natura*, mostram influência de políticas públicas nacionais e municipais, têm certificação de orgânicos, e se mostram como fonte imediata para garantir a segurança alimentar.

Levando em conta as características da agroecologia e as entrevistas feitas com os envolvidos em cada experiência, foram identificados doze fatores essenciais para seu êxito, sendo cinco deles os mais decisivos: **a) atuar em coletivos de produtores e comerciantes, b) ter gestão eficiente, c) se identificar com um movimento de resistência política e cultural, d) ter bem-estar pelo contato com outras pessoas, e) valorizar os alimentos saudáveis.** Isso aparece, por exemplo, no agrupamento de comerciantes que se unem para uma feira acontecer com periodicidade, ou coletivos de produtores que reúnem seus alimentos que saem do interior para chegar na capital. Orquestrar as diferentes pessoas e interesses, ou seja, fazer uma gestão eficiente, garante o funcionamento de toda uma cadeia, da produção ao consumo do alimento. Além disso, é preciso se sentir bem pelo contato com pessoas durante as feiras e entre os colegas produtores, e valorizar os alimentos que estão sendo consumidos, considerando que são saudáveis.

Conhecer esses fatores possibilita diversas ações. Pode favorecer a tomada de decisão para políticas públicas, para incentivos e financiamentos da iniciativa privada; deixa explícita a falta de assistência em que vivem produtores e comerciantes e que, mesmo assim, resistem; é um chamado para pesquisadores brasileiros notarem o que é peculiar à agroecologia feita localmente e suas diferenças com os conhecimentos científicos mundiais; e indica a importância de consumidores estarem engajados com a atividade agroecológica para garantir o escoamento da produção do alimento de qualidade.

Verificar práticas exitosas de agroecologia no Rio de Janeiro, notando de que forma o contexto externo à propriedade, as condições ou organização internas e a relação entre os diferentes atores, é um caminho para entender os fatores que contribuem para essas práticas.

O importante é que essas experiências - e mais tantas formas de fazer a agroecologia se consolidar e se expandir - se mantenham e mostrem que existem formas mais sustentáveis de lidar com a vida. Um sistema de produção de alimentos exige uma abordagem inovadora e em escala para lidarmos com a insegurança alimentar, com a pobreza dos solos e das águas, com as incertezas trazidas pelas mudanças climáticas. Isto significa transformar os sistemas globais de produção, processamento e distribuição de alimentos, que se estendem aos aspectos da sociedade humana e do ambiente construído.

A seguir, você encontra reportagens que procuraram mostrar como essas quatro experiências de agroecologia estão organizadas e como produtores rurais e comerciantes estão envolvidos. Por isso, veja nos textos você os caminhos trilhados por cada pessoa, o que pensam sobre agroecologia, quais fatores enxergam como decisivo para seu êxito, como estão enfrentando os desafios e o que pretendem para a melhoria de seus processos. Essas visões dos envolvidos na produção e venda da agroecologia carioca e fluminense mostram enfoques sociais, técnicos e ambientais, sendo, inclusive, definições que remetem a conteúdo poético e inspirador.

A integração do que é socialmente justo, ambientalmente correto e economicamente viável - mas também e por que não, com bem-estar e felicidade - possibilita maior resiliência e adaptação para enfrentar os desafios e as maravilhas que nos aguardam.



Antenor Gil, produtor rural em Pirai, vende produtos dos assentados da reforma agrária na região central do Rio: “Nossas mãos têm calo e têm poder”.

O alimento que sai da terra com história e luta

PRODUTORES DE ASSENTAMENTOS DA REFORMA AGRÁRIA AMPLIAM SUAS VOZES NA LOJA DO ARMAZÉM DO CAMPO

Antenor Gil se diz “mineiro de nascença, capixaba de vivência e morador do estado do Rio de Janeiro por adoção”, e que por muito tempo morou “debaixo de lona”, em acampamentos dos trabalhadores sem terra. Há quase 20 anos vive em Pirai, a 100 quilômetros da capital fluminense, e há 15 anos é assentado da reforma agrária. “Eu produzo alimento limpo, faço agricultura familiar, sou desprezado pelo governo e recriminado pela sociedade. Essa é a minha realidade”, conta com profundidade no olhar.

Gil faz parte do Movimento dos Trabalhadores Rurais sem Terra (MST) desde quando o grupo foi criado, há quatro décadas. Antes disso, ele e sua esposa Sirlei moravam na cidade e lá criaram oito filhos. “Se você me der um apartamento no Leblon, de frente pro mar, eu não aceito. Não aguento a cidade, ela maltrata muita gente. Hoje não troco a roça por nada. No campo a gente vive no paraíso, os pássaros fazem ninho na minha varanda e macacos vêm nos visitar. Acordo com bezerro por perto e ouço galinhas. Converso com os bichos na lagoa, pesco peixe fresquinho e busco comida na horta para comer. Na cidade vocês vivem na selva”, afirma.

Vida na roça, onde se produz de tudo

Aos 62 anos, Gil comemora 22 netos e 3 bisnetos. Ele e Sirlei são filhos de produtores rurais, mas aprenderam de fato as técnicas de cultivo

quando passaram a viver da agricultura e participaram de formações organizadas pelo MST. Ele tem orgulho de se alimentar do que produz e de dividir a roça com sua esposa, sem precisar contratar outras pessoas.

“Vivemos em um terreno de 25 hectares, sendo que 20 deles são para a produção de alimentos e em cinco hectares há floresta. A mata está intacta. Há árvores com um tronco tão largo que é preciso de duas pessoas para conseguir abraçá-lo. A gente vê papagaio comendo fruta nativa, bicho-preguiça, tamanduá e mico, e sabemos que se desmatarmos, os bichos vão embora. Mas quando adotamos a joaninha como nossa parceira, nós estamos preservando. O sítio tem brejo e lagoa, que fornece água para irrigação. Já que não usamos nem aditivos químicos e nem defensivos, minha água é limpa. Pode até beber que não tem problema.” Antenor Gil

No campo é produzido “de tudo”, conta Gil, como frutas, legumes e hortaliças, e dessas matérias-primas são processados doces no fogão a lenha, como de mamão e de banana. Da criação de galinhas são aproveitados os ovos, e das vacas sai o leite que vira queijo, iogurte e doce de leite. Ele não tem certificação de orgânico para a sua produção. Conta que faz agroecologia, e explica o que isso significa: “Agroecologia pra mim é vida. Vida com sorriso, com alegria. É a soma de tudo, uma panela em que se mistura várias coisas: é plantar sem aditivo, arar pouco a terra para não degradar, é não cortar árvore, seja ela grossa ou uma vara. É proteger o ninho e não matar pássaros. É cuidar do lago, não roçar em volta, não deixar o boi chegar na água. É manter o brejo intacto, marcado só pela passagem de paca, tatu, capivara, jaguatirica e cobra. Agroecologia é usar semente crioula, a nossa semente, e não aquelas modificadas, porque a natureza não precisa disso. Por si só, a semente já é ela”.

Assentamento e coletivo

O terreno do casal faz parte do assentamento Alaíde Reis, onde moram 34 famílias, todas com propriedade de terra obtida com a reforma agrá-

ria. Dessas, 18 fazem parte de um grupo, o Coletivo Alaíde Reis, que se reúne para trocar informações sobre a produção ou organizar a venda dos alimentos para diferentes locais. O Coletivo está no processo de regularização de uma associação, o que deve facilitar o pedido de crédito coletivo e a negociação para venda.

Toda semana ou a cada quinze dias, há reunião do grupo. “A educação rural tem que ser alimentada todos os dias, porque hoje você já esqueceu o que te falei ontem. É preciso reforçar para os produtores não colocar agrotóxico, já que comida com veneno todo mundo faz e está no supermercado. Também conversamos sobre como tratar o consumidor, o visitante, e como dialogar com o poder público”, conta Gil.

Variedade dos pontos de venda

As famílias do Alaíde Reis têm produção agroecológica, também sem uso dos aditivos químicos, o que faz com que a terra e a água da região permaneçam saudáveis. O Coletivo comercializa seus produtos em feiras e fornece para sindicatos de professores da região de Pirai, além de escolas públicas do município, via Plano Nacional de Alimentação Escolar, o PNAE.

Na capital fluminense, o Coletivo vende para a Rede Ecológica (feira online com diversos fornecedores) e para a loja Armazém do Campo, ligada ao MST, montando uma feira semanal na calçada em frente ao negócio. A variedade de pontos de venda do Coletivo é intencional, porque garante diferentes formas de escoar a produção, com interesse para além do comercial, segundo Gil: “O sem-terra é visto como bandido para a sociedade. Mas somos homens, mulheres e crianças que capinam, roçam, plantam e colhem. Nossas mãos têm calos e poder. Uma das maneiras de mostrar isso é levar nossa produção para mais lugares, conquistando novos parceiros. Quem se junta à gente são os esquerdistas. Não importa sua classe social. Já os direitistas, não”.



Em frente ao Armazém do Campo, a banca de legumes e verduras é montada semanalmente com os alimentos que chegam do interior.

No Armazém do Campo, um ponto de comércio e de cultura

Gil é o responsável por transportar os produtos do Coletivo Alaíde Reis para o Armazém do Campo, no bairro da Lapa, na área central do Rio de Janeiro. “O Armazém é uma bandeira dos sem-terra, lugar em que todo produtor rural tem voz, fala grosso, canta o canto da roça. Este é o lugar que traz o campo para a cidade”. Ele e sua esposa cuidam da banca de frutas, legumes e verduras expostas semanalmente na calçada em frente à loja. E batem longos papos com os clientes.

Bárbara Gonçalves Fagundes (37 anos), gaúcha que coordena a área de comunicação do Armazém, diz que o local reúne quem pensa em outro projeto de sociedade, para que as pessoas se reconheçam e se fortaleçam, mesmo com tantas adversidades políticas: “Quando as pessoas chegam para tomar um café, veem a bandeira do MST e leem sobre a origem dos produtos, entendem que a reforma agrária é um projeto revolucionário para o Brasil. Temos grandes desafios, porque precisamos nos sustentar e não temos apoio governamental e de políticas públicas para oferecer alimentos mais acessíveis para a classe trabalhadora. Estamos tentando resistir, porque os custos nem sempre estão cobertos”, diz.



Dentro da loja são comercializados grãos, sucos, farinhas, cosméticos e bebidas produzidos por assentamentos de todo o país.

Formato nacional, com sotaque local

Existem cerca de 20 Armazéns do Campo no país; o primeiro deles foi aberto em São Paulo, seguido pela unidade do Rio, que completa 7 anos. O objetivo e o funcionamento são semelhantes em todos, sendo administrados pelos coordenadores do MST em cada Estado. Esses profissionais se reúnem em torno de três vezes ao ano para pensar em estratégias e políticas das diferentes lojas e cada setor, como o de comunicação, também faz reuniões para combinar ações conjuntas.

Nas prateleiras do Armazém há sempre arroz, feijão, farinhas e bebidas, mas os fornecedores de cada unidade variam conforme as necessidades, a cultura alimentar e as parcerias realizadas entre cooperativas e coletivos. Na loja do Rio de Janeiro, a maior parte dos produtores é do Rio Grande do Sul e de Minas Gerais. Parceiros da capital vendem roupas, acessórios, pães e bolos, e do norte do Estado chegam cosméticos e farinhas.

Os produtos do Armazém do Campo também podem ser comprados pelo site ou por uma assinatura de cestas de hortifrutis com entrega em domicílio. “A loja é mais lucrativa, mas a feira e a cesta trazem ganhos de compromisso com o projeto de reforma agrária e mobilização com a causa”, conta.

Os melhores alimentos para consumir e dar de presente

Os produtos agroecológicos que saem dos assentamentos da reforma agrária e chegam no Armazém são, segundo Bárbara, “os melhores alimentos, os que nós, como trabalhadores e militantes do Movimento, queremos consumir e dar de presente”. Ela explica o que entende por agroecologia: “É um processo completo de respeito ao ser humano e à natureza. Não é só um alimento orgânico ou sem veneno, mas uma alteração da forma de produção que respeita a terra para que dê frutos no futuro e que as relações humanas não tenham exploração”, diz.

Bárbara se refere aos compradores no Armazém como sendo “apoiadores”: “Somos um movimento social e nossos apoiadores se comprometem com o produtor, mesmo sabendo que o alimento às vezes é

mais caro e que os mesmos itens não estão disponíveis sempre. As pessoas se sentem pertencentes à essa possibilidade de mudança que não encontram em outros movimentos ou partidos políticos”.

Para fazer a divulgação dos produtos nas redes sociais ou materiais, ela procura mostrar a diferença entre produtos orgânicos e agroecológicos, identificar os agricultores e seus contextos na terra e, com isso, atrair mais pessoas. Diz que nem sempre os consumidores conhecem as verduras ou legumes que compram, mas que eles estão dispostos a conversar, aprender receitas e ampliar as opções de alimentos. “Existe uma confiança em nós, nesse movimento rural que resiste mesmo depois de 40 anos, tendo passado por derrotas e assassinatos. Mas existe esperança”.

Diminuição de produção e mudanças com o tempo

Nos últimos 20 anos, Gil, o produtor rural de Piraí, nota uma queda do volume de alimentos produzidos e atribui a diferença às mudanças climáticas. Lagartas e formigas aumentaram, e, mesmo colocando palha de coco e esterco no solo, sombreando o cultivo e fazendo irrigação, a produção com o calor intenso é menor. “A água queima a terra e a terra não alimenta a planta. Há 10 anos, os caminhões saíam de casa cheios para fazer entregas, mas hoje tá diferente”, conta. Ele acredita que no futuro vai faltar água e, para evitar que isso aconteça, é preciso plantar árvores. Pretende aumentar a área de mata de sua propriedade e fazer SAFs - os sistemas agroflorestais -, em que diversas espécies crescem em um mesmo ambiente para enriquecer o solo e proteger contra pragas.

Gil se queixa da dificuldade de acesso a crédito para investimentos e da ausência de políticas públicas para produção rural. “Eu poderia ter acesso ao Pronaf, o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar, porque tenho regularização para isso. Mas há três anos faço projetos e não consigo financiamento”, conta. “Eu fico apreensivo de a agricultura familiar ser tão abandonada e produzir tão pouco. Imagina se tivermos essa condição de tempo, de muito sol ou seca, por 5 anos seguidos? A cidade vai ficar com fome”.



A feira da Barra da Tijuca reúne semanalmente produtores da capital e de diferentes regiões do estado.

Pioneirismo, capilaridade e trabalho em rede

CIRCUITO CARIOCA DE FEIRAS ORGÂNICAS FOI CRIADO EM 2010 E POSSIBILITOU A EXPANSÃO DA PRODUÇÃO AGROECOLÓGICA NO INTERIOR IE A OFERTA DESSES ALIMENTOS PARA A CAPITAL

Em 1984, Cristina de Brito Ribeiro se juntou a outros colegas e fundou a ABIO, a Associação de Agricultores Biológicos do Estado do Rio de Janeiro, em que é Coordenadora Executiva. Nesses 41 anos, a organização teve papel importante para disseminar a produção orgânica da região: chegou a ter 700 associados antes da pandemia e hoje são 450 ligados à instituição. É a ABIO também quem organiza o Sistema Participativo por Garantia (SPG) (*veja quadro*), certificação de produto orgânico que tem baixos custos e permite que produtores de uma mesma região acompanhem as práticas uns aos outros e atestem que são orgânicas.

Dez anos depois da fundação da ABIO, foi criada a primeira feira de produtos orgânicos de base agroecológica da cidade do Rio de Janeiro, na Praça do Russell, no bairro da Glória, sob a sombra de imponentes figueiras junto ao Aterro do Flamengo. Eram cerca de 16 feirantes com 35 barracas que traziam alimentos de seus sítios do interior. Eles viam a possibilidade de lucro em um mercado em expansão para os orgânicos, tinham orgulho de produzir um alimento de qualidade e mostravam preocupação com a própria saúde, lembra Cristina, que era uma das feirantes. Ela vendia as hortaliças e legumes do sítio em Nova Friburgo, a 170 quilômetros da capital. Seu propósito era oferecer opções saudáveis para as filhas, mas o excedente

da produção virou seu negócio. “Os agricultores tinham história de familiares ou pessoas mais velhas que sofreram com envenenamento e doenças graves, no contato com o agrotóxico na lavoura. Por isso, eles buscavam outras formas de trabalhar na terra”, diz Cristina, hoje com 71 anos.

Expansão e novo formato de feiras

A comercialização na Feira da Glória foi essencial para os alimentos orgânicos do interior alcançarem a capital, mas ainda não havia clientes o suficiente para absorverem tudo o que vinha da terra. Por isso, ao longo dos anos, os agricultores ampliaram suas formas de venda e fizeram um box na Cobal (mercado público do bairro do Humaitá), feiras em clubes, igrejas e outros ambientes particulares, construindo a clientela aos poucos. A aparência dos legumes, verduras e frutas orgânicas não seguia um padrão como o dos alimentos expostos nos supermercados. Isso causava estranheza, mas agradava outro público, conta Cristina. “Não havia, e ainda não há, um centro de distribuição de orgânicos, como um CEASA, em que os comerciantes vão se abastecer para revender. Então percebemos que era necessário criar um sistema próprio, com venda direta do produtor para o consumidor”, diz. Por isso, em 2010, a ABIO criou um novo formato de comercialização: o Circuito Carioca de Feiras Orgânicas.

As feiras do Circuito Carioca ocorrem em diferentes bairros e dias variados, e caracterizam-se por serem produtos orgânicos de base agroecológica, conforme Cristina explica: “A agroecologia é um corpo de princípios e conhecimentos base para várias agriculturas, inclusive a orgânica. No plantio, procuramos criar condições para que a natureza faça o seu papel e possibilite as relações necessárias para a produção. Um agricultor orgânico de base agroecológica não põe fogo na roça, deixa o solo coberto para manter os nutrientes e não usa adubo químico, herbicidas, agrotóxicos ou outros venenos agrícolas. Cada agricultor está em um estágio diferente de maturidade para

as questões agroecológicas, porque há um processo de transição para resgatar as condições ideais para agricultura e avançar para outros patamares, como ter agrofloresta ou autonomia de insumos. Esse movimento não acontece de uma hora para outra - porque partimos de uma agricultura convencional, com ambiente degradado e relações rompidas com a natureza e com a biodiversidade -, mas deve direcionar nossos esforços”.

As primeiras feiras do Circuito Carioca foram instaladas em 2010 na Zona Sul, onde o mercado consumidor já estava mais estabelecido: Bairro Peixoto, Ipanema, Leblon, Jardim Botânico e Glória (quando a feira pioneira citada no início deste texto, de 1994, foi incorporada ao Circuito). Nos anos seguintes, o Circuito ampliou seus negócios para pontos da Zona Norte e Oeste (Tijuca, Barra da Tijuca, Olaria, Méier e Recreio dos Bandeirantes) e outras instituições. Além da ABIO, passaram a fazer a gestão de novas feiras: Essência Vital, Rede Carioca de Agricultura Urbana (Rede CAU) e AS-PTA Agricultura Familiar e Agroecologia. A quantidade de bancas e produtos vendidos varia entre as feiras conforme a demanda e o perfil dos consumidores, para que não haja prejuízo dos comerciantes ou desperdício de alimentos.

“Percebemos que os consumidores que frequentam nossa feira estão preocupados com a própria saúde, porque têm a informação sobre o nível de contaminação dos alimentos e querem investir em uma alimentação de qualidade. Além disso, eles são atentos ao impacto da agricultura no meio ambiente e compram em solidariedade à agricultura familiar. Quem vai à feira, não se queixa do valor dos produtos, que não é mais tão superior ao visto no supermercado”. Cristina

Certificação supervisionada pelos vizinhos

A certificação orgânica dos produtores das feiras do Circuito Carioca não é feita por empresas externas, que cobram cerca de R\$ 10 mil ao ano do produtor. A ABIO (Associação dos Agricultores Biológicos do Estado do Rio de Janeiro) organiza a certificação orgânica dos produtores dos municípios fluminenses e alguns em São Paulo e Minas Gerais. A certificação conhecida por SPG, Sistema Participativo por Garantia, é identificada em cada item vendido com o selo “produto orgânico por garantia”. Há diversas etapas para que isso ocorra: no dia a dia, cada agricultor controla suas etapas de produção seguindo orientações do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) para registro do manejo na terra, do plantio e da colheita. Mensalmente, os pequenos grupos reúnem-se e trocam informações e sugestões para lidar com os desafios da produção, sobre destinação do esgoto ou dos resíduos. Periodicamente, é feita a inspeção do grupo de vizinhos para controle das práticas e assinatura de documentos responsabilizando-se pela produção orgânica, e pontualmente há contratação de uma auditoria. É uma oportunidade para os pequenos negócios terem acesso à uma certificação de forma econômica e em rede. Assim como o SPG organizado pela ABIO, há outros formatos semelhantes em funcionamento no país.

O percurso entre a roça e as feiras

A produção que abastece o Circuito Carioca vem da própria capital e do interior, como da vizinha Seropédica, de Mendes e, em grande quantidade, do Brejal, distrito de Petrópolis a cerca de 120 quilômetros da capital.

E é do Brejal que Paulo Roberto Lima de Andrade (54 anos, o Paulinho) sai com caminhão cheio para abastecer parte das feiras do

Circuito. Ele carrega legumes, verduras e ovos do seu sítio, o Candeias, quanto de outros 40 vizinhos agricultores de orgânicos. Para isso, reúne as mercadorias em um galpão de 300 metros quadrados e três vezes por semana pega a estrada às 2h da madrugada para distribuí-las pelas feiras depois que o sol nasce. “Estamos perto do Rio, mas a rotina na roça é muito exigente e a comercialização é trabalhosa. Por isso, assim como eu, há pessoas que cuidam dessa logística, enquanto os agricultores conseguem se manter na roça”, diz.



Paulinho, do Brejal, em Petrópolis, transporta para a feira alimentos de seu sítio e da vizinhança, o que amplia a variedade disponível para o consumidor.

Apresentar os produtos do Brejal em uma mesma barraca, segundo Paulinho, é vantajoso para o cliente, que encontra mais opções em um só lugar. O sucesso é garantido: em uma manhã de maio, a banca do Brejal na feira da Barra da Tijuca tem abacates, limões e laranjas vistosos ao lado de alfaces e taiobas que são vendidos pela equipe que desceu a Serra Fluminense. “Produzir é gratificante demais, porque faz bem para o manuseio do agricultor, para a família que está ao redor,

e pro consumidor, que ganha longevidade. Queremos que os clientes sejam nossos amigos, saibam o nome dos nossos cachorros, conheçam meus filhos, visitem a produção na Serra e almocem com a gente no fogão a lenha. Esses serão os maiores divulgadores do nosso trabalho”.

Paulinho é neto de agricultores, e ao lado de sua esposa começou a plantação orgânica na década de 1980, quando essa forma de cultivo se ampliava nas propriedades vizinhas, em territórios devastados pela exploração de madeira. Seus irmãos e filhos também atuam na roça e no comércio, enfrentando altos e baixos nesses 40 anos para se manter: “Desde 2010 os orgânicos ganharam visibilidade entre os clientes, porque os médicos e a televisão passaram a valorizar esses alimentos. Na pandemia de Covid, as vendas aumentaram em 50% porque as famílias estavam em casa e preocupadas com a saúde. Mas agora, em 2025, as vendas estão mais baixas, talvez por questões econômicas”, diz.

“Não adianta pegar uma calculadora ou uma planilha, colocar todos os custos e achar que só por isso vai dar certo a produção e venda dos orgânicos. Por exemplo: se em um dia eu vendo na feira rapidamente 20 pés de alface, na semana seguinte a tendência é trazer um volume um pouco maior para expôr. Mas pode acontecer de só vender 15 pés e não ver explicação para essa queda. E é assim mesmo, a feira é dinâmica”. Paulo Roberto

Mas o que é agroecologia? Paulinho explica: “A base da agricultura orgânica é a agroecologia. E a agroecologia significa não explorar a terra, e sim cuidar dela e das nascentes. A lógica é diferente da agricultura tradicional, que só olha para o resultado do que vai vender. Para nós, é muito importante fazer a rotação das culturas e o consórcio de produção, até para estar mais preparado para enfrentar as alterações climáticas, que podem prejudicar determinados cultivos. As sobras da colheita das plantas alimentam as galinhas, o esterco das galinhas vira adubo para a terra e são produzidas cerca de 30 a 40 variedades dife-

rentes para manter o solo rico. A irrigação é feita por gravidade, com pouca mecanização e tecnologia. Toda produção orgânica do Brejal tem a preservação do meio ambiente, a preocupação com a biodiversidade, o cuidado com o lixo e o esgoto, porque a roça precisa estar livre da contaminação, seja do ar, da terra e da água”.

Entre geleias e conservas

Um dos colegas de Paulinho é Gustavo Aronovick, que há 25 anos saiu da capital fluminense para viver no Brejal com seu companheiro, já falecido. Em 2010, fundaram o Armazém Sustentável, que faz a produção de geleias e conservas num galpão junto ao rio Bonito, sob os cantos dos pássaros e muita sombra de frondosas árvores.

Gustavo fez cursos de gastronomia e se dedicou a receitas de conserva de berinjela - o carro-chefe da marca -, escabeche, pepino agri-doce, geleias de pêra e pimenta, jabuticaba, tomate e laranja da terra. Segundo ele, tem quem chore de alegria ao saborear o amargo da geleia de laranja e se lembrar do doce comido na infância.

Cerca de 5% da matéria-prima da produção vem do seu quintal, como ervas, pera, jabuticaba e laranja plantados inclusive em um trecho da agrofloresta. O restante é comprado dos 46 vizinhos, produtores orgânicos que, assim como ele, têm seus produtos certificados por SPG: “Essa forma de certificação e de acompanhamento do trabalho do produtor é incrível, porque criamos uma rede, fazemos networking constante com fornecedores e revendedores. As reuniões possibilitam debate, troca de conhecimentos sobre técnicas e discussões ideológicas, ampliando nosso olhar”.

Ele ressalta que sempre aprende sobre a importância da integração entre os ambientes do sítio e no seu entorno. “Se um vizinho usa agrotóxico ou desvia a água, outros tantos serão impactados na qualidade de água e solo, na variedade de espécies vegetais e animais. O ambiente que cuidamos permite a qualidade de vida de hoje e para o futuro”, diz Gustavo.

Ele define o que entende por agroecologia: “É uma produção feita de forma correta, sem uso de produtos químicos e que privilegia práticas pouco nocivas ao meio ambiente. Por exemplo: eu tenho 46 fornecedores de frutas e legumes muito próximos, da vizinhança, então a minha pegada de carbono no transporte dos produtos é a menor possível, o que é muito bom!”.

Gustavo atende os clientes que, sob reserva, visitam a fábrica do Armazém. Ele mostra o processo de produção, desde o recebimento e o armazenamento dos alimentos, até a elaboração das receitas nas belas cozinhas envidraçadas para a mata. Na empresa, trabalham quatro pessoas e outras são contratadas para serviços pontuais no campo ou cozinha. Além de comercializar seus produtos no próprio sítio no Brejal, as geleias e conservas são vendidas em feiras do Circuito Carioca de Feiras Orgânicas. Em 2025, as geleias de jabuticaba serão exportadas para os Estados Unidos.





A Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Mudança do Clima é a responsável por garantir o funcionamento do projeto das hortas em bairros de baixa renda.

Política pública municipal implementa e mantém 75 hortas urbanas

PROGRAMA HORTAS CARIOCAS EXISTE DESDE 2006, ENVOLVE POPULAÇÃO NOS CUIDADOS COM A TERRA E ENRIQUECE O CARDÁPIO DE COMUNIDADES DE BAIXA RENDA E DE ESCOLAS

Vinícius Rocha trabalha na prefeitura, no Centro do Rio de Janeiro, mas no canto de sua sala deixa uma bota para ir a campo e pisar na terra. Toda semana ele sai da Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Mudança do Clima (SMAC) para percorrer uma das 75 hortas urbanas que administra em todas as regiões da capital, como Bangu, Cidade de Deus, Deodoro, Jardim Anil, Madureira, Manguinhos, Maré e Realengo. Ele é Engenheiro Agrícola Ambiental e gerente do Programa Hortas Cariocas, política pública que resistiu a mudanças de governo ao longo de 19 anos e segue em expansão, com meta de chegar a 100 hortas até o fim de 2025. “O Hortas Cariocas é um projeto socioambiental que gera impacto positivo em diferentes aspectos. Possibilita melhoria da qualidade de vida e ampliação das perspectivas de populações de baixa renda. Favorece a segurança alimentar e a geração de renda, e ainda complementa a merenda das escolas. Mostra que é possível usar os espaços da cidade com produção orgânica e agroecológica, respeitar o solo e valorizar o contato com a terra”, conta Vinícius.

Funciona assim: a prefeitura monta canteiros em espaços públicos ou aceita pedidos para que hortas já consolidadas sejam incorporadas ao programa. O mesmo acontece em escolas, e a produção de alimentos incrementa a merenda das crianças. Para cuidar da produção agrícola e supervisioná-la, a prefeitura identifica pessoas do mes-

mo bairro e as contrata como bolsistas. Periodicamente, distribui novas sementes, mudas e compostos orgânicos para enriquecer o solo - sem o uso de agrotóxicos - para cultivo de cerca de 120 espécies. Os alimentos que brotam desse trabalho articulado vão para as mesas de quem cuida da terra, são doados para a vizinhança e a comunidade escolar e, se há excedente, são vendidos em uma feira semanal. Das 75 hortas, 31 estão em escolas e 44 em comunidades de baixa renda. O resultado da colheita faz sucesso: o programa foi selecionado como experiência pública de qualidade pelo Instituto Escolhas (2024), recebeu o Prêmio Empreendedor Sustentável (2015) e a menção honrosa do Pacto de Milão na categoria Produção Alimentar (2019).

Criação e estrutura

Embora exista desde 2006, o Hortas Cariocas foi oficializado como projeto apenas em 2024, no Decreto Rio nº 54.070. Antes disso, havia leis que previam iniciativas semelhantes, como as hortas comunitárias em espaços públicos, os cultivos de plantas medicinais e uma política de segurança alimentar. Na Secretaria de Meio Ambiente, o Hortas faz parte do programa Alimenta Rio, ao lado do Cozinhas Sustentáveis (que usa alimentos doados para a preparação de pratos) e do Hortas Ancestrais (que incentiva o cultivo das ervas para uso medicinal e religioso), e executa um orçamento 40% superior a 2024. A gerência responsável pelo Hortas Cariocas dentro da prefeitura é composta de três pessoas, entre elas, Vinicius. Do lado de fora, o grupo é grande, com profissionais que recebem bolsas com valores entre R\$ 500 e R\$ 1000 mensais. Há cerca de 30 agentes integradores (que fazem o apoio para algumas hortas e identificam novos locais para implantação dos canteiros), 75 encarregados (um por horta, supervisionando as atividades diárias e fazendo o contato com a prefeitura) e 420 hortelões (que cuidam da rotina da produção, em número variado conforme a necessidade).

A experiência de Manguinhos

Uma das hortelãs é Cristiane Rodrigues da Silva (51 anos), carioca e moradora da comunidade de Manguinhos desde criança. Com chapéu de aba larga para amenizar o sol, ela caminha entre os canteiros e mostra orgulhosa o resultado da atuação do grupo de 30 hortelões, que atua na iniciativa de maior área do Projeto Hortas Cariocas. Na terra, exhibe alface, couve, babosa, pimenta malagueta, coentro, arruda, aipim, cebolinha, beterraba, quiabo e berinjela. “Aqui a gente se ajuda. Os homens fazem o trabalho mais pesado, com enxada, colocando terra para as plantas crescerem melhor. As mulheres cuidam de regar, não deixar folha seca e colher o que já está pronto”.



Os hortelões mantêm as hortas de suas comunidades, ensinam e aprendem as técnicas de produção e as belezas da terra.

Com o termômetro marcando 35 graus, os hortelões já tinham limpado o solo, capinado, regado, podado, colhido. Uns trabalham cedo, antes do calor ficar intenso, enquanto outros vão cuidar dos canteiros no fim da tarde.

Cristiane diz que, com a agroecologia, encontra alimentos diferentes dos da feira, mais frescos, saborosos e saudáveis. A produção da horta também vai para sua mesa: “O combinado é que a gente pode levar para casa o que quiser, mas também doamos e vendemos o excedente. Muita coisa eu não sabia que podia comer, como o *ora pro nobis* que coloco na salada, o manjerição para misturar no macarrão, o coentrão para temperar o peixe, o hortelã pimenta e o capim limão para fazer chá e a bertalha para comer com ovo”.

Ela mora sozinha desde que os dois filhos faleceram. “O dinheiro não é muito, mas esse projeto é muito bom, abriu portas para muita gente e adoro a companhia das pessoas”. Ela estudou até os 10 anos e hoje tira sua renda do Bolsa Família e do pagamento por seu compromisso na horta.

Faz dois anos que começou a atuar no projeto, e aos poucos aprendeu a criar as mudas. Vê beleza na semente pequenininha virar uma planta grande ou uma fruta: “Mexer com as plantas distrai a minha mente, me faz muito bem, é como uma terapia. O espaço da horta, assim como as casas em volta, são mais frescos, porque têm plantas e árvores. A melhor sensação é chegar aqui de manhã e regar as plantas. Parece que o cheiro da hortelã vem tudo pra dentro da gente”.

“Existe um processo de romantização da miséria, da fome, do trabalho, de escassez, mas o nosso trabalho mostra que isso não pode ser naturalizado. A gente quer buscar a dignidade para as pessoas, não querer que as áreas estejam em conflito. Precisamos lutar pelas pessoas mais vulneráveis, e o projeto das hortas pode ser uma ferramenta, um caminho para outros tipos de atuação”, diz Vinícius.

Engajamento e consumo do que é fresco

Segundo Vinícius, ainda há muito o que fazer para o sucesso do programa Hortas Cariocas, como aprimorar a formação dos hortelões em suas práticas agrícolas e tornar a produção mais atrativa para a venda na vizinhança. “Não são todos os hortelões que têm familiaridade com a

terra, mas continuam no programa porque querem garantir uma renda fixa com as bolsas. Faz parte do nosso trabalho procurar o engajamento das pessoas e mostrar a importância das hortas”, conta. Outro desafio é em relação ao consumo dos alimentos frescos, alguns deles desconhecidos, como as Plantas Alimentícias Não-Convencionais (PANC). Ele diz ser essencial incentivar a mudança de hábito, substituindo biscoitos e outros ultraprocessados pela alimentação com outros sabores.

A realidade em cada horta varia muito: as maiores estão em Manguinhos e Madureira, e entre as mais produtivas estão a de Caminho do Partido (Campo Grande), mantida por idosos ou pessoas com deficiência, e os canteiros das escolas Bittencourt (Tuiuti) e Emma D’Avila de Camillis (Pedra de Guaratiba).

Essa variedade de formatos, impactos e engajamento é própria das diferentes possibilidades que uma produção agroecológica tem, inclusive em ambiente urbano, conforme analisa Vinícius: “O conceito de agroecologia indica o cultivo que respeita a água e o solo. Mas vai além, porque é uma forma de resistência da produção no ambiente urbano, que não é voltada para atender o mercado, e sim para chegar a quem precisa se alimentar”.



Cada horta recebe sementes e mudas para compor os canteiros, além de ferramentas e adubo para manter a produção vistosa e constante.

Diálogo entre coletivos, secretarias e iniciativa privada

O contato da equipe do Hortas Cariocas com outras iniciativas de produção de alimentos é constante, seja com iniciativa privada, demais secretarias da prefeitura, governos estaduais e federal. Há diálogos constantes com os membros do COMSEA (o Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, em que fazem parte representantes da sociedade civil e governos) e com os envolvidos de outros municípios e do governo estadual no Programa Alimenta Cidades (política pública federal que reúne iniciativas de saúde e alimentação em áreas urbanas, como quintais produtivos, cozinhas solidárias, hortas comunitárias e escolares).

Na horta de Manguinhos, ainda há parcerias com outras áreas da prefeitura. Com a Secretaria de Trabalho e Renda, os temperos produzidos nas hortas incrementam os pratos do projeto Cozinhas Solidárias e, em troca, os hortelões recebem refeições para consumir no almoço. “Nem sempre a população se interessa pelo produto *in natura*, ou não tem conhecimento ou estrutura para prepará-lo. Mas quando o alimento já vem pronto, ele é muito valorizado”, diz Vinicius. Já a Secretaria Municipal de Saúde identifica pessoas com elevado grau de insegurança alimentar para receber a doação dos alimentos plantados.

As comunidades do entorno das hortas também estão envolvidas no programa para valorizar a produção, evitar destruições ou invasões dos terrenos. Na horta da Maré, houve um mutirão para limpeza e organização dos canteiros, procurando criar um laço afetivo entre as pessoas com o local. Nas escolas, há famílias que frequentam as hortas para colher produtos e, com isso, proteger o espaço. Na comunidade da Cidade de Deus, a horta substituiu um local muito degradado por um lixão, então existe um controle social para preservá-la.

Há ainda parcerias que garantem a distribuição de compostos orgânicos para as hortas: parte é oferecida pela Comlurb (Companhia Municipal de Limpeza Urbana) e parte é doada pela empresa Organosolo. A busca por outros parceiros não para, já que os recursos financeiros

nem sempre são suficientes, mas a troca de conhecimentos e o apoio logístico possibilitam melhores resultados.

Próximos passos

O projeto está em constantes ajustes. O foco de 2024 foi a recuperação do solo dos canteiros com entrega de compostos orgânicos para 95% das hortas. As próximas prioridades passam pela qualificação dos hortelões sobre agricultura e manejo da terra, melhoria das práticas de colheita, beneficiamento e armazenamento dos produtos, ampliação de frutas e legumes plantados, além das espécies arbóreas usadas para sombrear os terrenos. “Temos que seguir as etapas do campo e resolver questões básicas. O programa passou por fragilidades, por isso procuramos melhorar o que já existe. Produzir alimentos na cidade é difícil, e na favela é ainda outro desafio, porque os serviços nem sempre são garantidos e a qualidade de vida fica prejudicada”, conta Vinicius.

O acompanhamento da produção em cada horta é constante. Os responsáveis pelas hortas tiram fotos dos canteiros, preenchem uma Folha de Colheita com o peso do que saiu da terra, a quantidade de mudas criadas, o valor obtido com as vendas, e enviam as informações nos grupos de Whatsapp para a prefeitura. Parte dos dados é divulgado na conta de Instagram do projeto (@Hortascariocas_smac), mantido pela própria equipe do Hortas, ou alcançam maior repercussão quando publicados nas redes sociais da SMAC. Os resultados de 2023 são refletidos em grandes números: entre janeiro e março foram produzidas 10,89 toneladas de alimentos. Em janeiro e fevereiro, foram mais de 4 toneladas colhidas em cada mês e, em março, o impacto do calor extremo e da falta de chuva ficou evidente: a produção caiu para 2,58 toneladas. Para o ano, a meta é de 90 toneladas, o que vai exigir um crescimento constante. “Estamos nos planejando em investir em culturas adequadas para o clima, conforme a época do ano e garantir maior produtividade e menos perdas”, diz Vinicius.



A cada semana, as feiras da Junta Local são montadas em um endereço. Reúnem quem quer fazer compras e curtir algumas horas ao ar livre.

Há 11 anos, produtores levam verduras, legumes e, principalmente, quitutes e diversão

AS FEIRAS DA JUNTA LOCAL SÃO UM PASSEIO: MÚSICA, COMIDA E CLIMA DESCONTRAÍDO

Acada semana, desde 2014, uma das feiras da Junta Local é montada nas zonas Sul e Central do Rio de Janeiro. Os itens vendidos são diversos, como ovos, queijos, mel, sorvetes, além de pratos preparados na hora. Quem percorre as feiras com charmosas banquinhas listradas encontra comida indiana, acarajé, sanduíche de pernil, crepe, falafel e muitas outras opções, e combina seus pedidos com cervejas, mate gelado e cafés. Cada compra inclui um papo com o produtor para entender a origem dos ingredientes ou saber mais sobre a receita. O público aproveita cadeiras montadas na sombra ou estende cangas nos gramados para também degustar a música ao vivo ou tocada nos discos de vinil. É um passeio para as criancinhas saudáveis e descabeladas brincarem soltas e para os amigos com bermudas e vestidos esvoaçantes se encontrarem. “Estamos dentro de um sistema agroecológico, que inclui a técnica de agricultura com compreensão da natureza, evitando ao máximo o uso de pesticidas, e também preocupação com a parte social, com os trabalhadores”, diz Thiago Gomide Nasser, co-fundador e CEO da Junta Local, que se considera “um feirante e animador de feiras”.

Em Laranjeiras, a feira para lotar sacolas e carrinhos

A Junta Local no bairro de Laranjeiras tem um formato mais tradicional de feira, semanalmente no mesmo local e horário, o que atrai um público constante para a compra de verduras e legumes, mas também

chocolates e cogumelos, entre outras delícias. Para participar da feira, os produtores devem ter certificação orgânica, ou pelo menos rastreabilidade e indicação de técnicas agroecológicas. No momento da venda, é exigida a relação direta entre quem produz e quem consome.

Por ali circulam clientes assíduos para lotar sacolas e carrinhos: “Desde às 8h já tem gente fazendo fila para comprar os ovos”, conta Leonardo Batista, gerente dessa feira, apontando lá longe para a barraca dos hortifrutis da Manacá, uma das pioneiras na Junta Local. Em uma manhã de dezembro de 2024, com o sol ultrapassando os 30 graus, Léo supervisiona a feira que comemora 1 ano e meio no endereço. De um lado para o outro, de olho no celular e nas vendas, ele apoia os produtores e garante que o vaivém relaxado caminhe bem.



Produtores de diversas partes do estado exibem seus produtos, in natura ou processados, garantindo a oferta do que é regional e da estação.

Frutas desidratadas, alface na escola e água que rebrota

Um dos expositores da Junta Local de Laranjeiras é o casal proprietário do Sítio Mariama, que desde março de 2024 apresenta as frutas desidratadas que preparam em Volta Redonda, no terreno da família, a 130 quilômetros dali. “Nossos custos de produção e deslocamento são altos, por isso precisamos oferecer itens com alto valor agregado”, conta Guilherme de Oliveira Bustamante (30 anos) e a esposa, Milla Morige da Costa (31 anos). As embalagens caprichadas envolvem a bananinha em rodela com gergelim, os chips de frutas (maçã, banana ou morango) e o rolinho de massa de banana com manga, limão, laranja ou pitaya. Além disso, servem o coco e a água de coco. Os consumidores da Junta Local, segundo Guilherme, estão em busca de alimento natural de qualidade, gostam de conversar com o produtor, saber como o plantio é feito e qual a procedência dos ingredientes usados nas receitas. “As feiras deveriam ser sempre isso”, diz. A satisfação do casal vem também da convivência com outros produtores: “Eles vivem uma rotina parecida com a nossa, então aprendemos uns com os outros e fazemos amigos”.

Variedade na produção e comercialização: as cestas de hortifrutis e o PNAE

No sítio Mariama há produção de hortaliças, frutas e legumes para venda sob encomenda em Volta Redonda e entregas no Rio de Janeiro. E a maior parte da produção de hortifruti do Sítio é adquirida há 3 anos pela prefeitura de Volta Redonda, com a verba do PNAE, o Programa Nacional de Alimentação Escolar, para abastecer a merenda das escolas municipais. Nessa política pública, os sitiantes, que cumprem requisitos e têm a documentação exigida, firmam contratos com a prefeitura, que por sua vez indica os preços e os produtos a serem entregues. “Para nós, o PNAE é essencial para garantir a venda em maior escala e em vários meses do ano. Além disso, temos a satisfação de saber que nossa filha e as outras crianças que estudam na escola pública se alimentam de produtos de qualidade”, diz Guilherme.

Mudanças ao longo do tempo

Guilherme estudou Direito e está cursando Gestão Ambiental, e Milla é Engenheira de Produção. Há 10 anos eles passaram a dar maior atenção para a produção rural do sítio da família e, em 2020, durante a pandemia de Covid, resolveram se mudar para lá. “Vimos a mudança como uma oportunidade de ter qualidade de vida, mas foi preciso nos organizarmos para gerar renda com o que vinha da terra”, diz Milla.

“A gente não sabia muito sobre como cultivar, mas decidimos que não entraria veneno na terra, que deixaríamos a natureza se regenerar para então começar a vender alimentos produzidos”, conta Guilherme. O sítio já abrigou criação de gado e chegou a ser destino do lixo da cidade. O casal cercou o terreno, viu nascer diversas espécies e, emocionados, acompanhou as nascentes brotarem do solo. Ele é quem mexe na roça, sem apoio de funcionários, e faz a venda nas feiras, enquanto Milla trabalha na cozinha, cuida da administração e da divulgação (enquanto vê crescer em sua barriga a segunda filha do casal).

Agroecologia na tentativa e no erro

Os cerca de 800 coqueiros do sítio começaram a ser plantados pela família, em 2002, e foram os primeiros a gerar renda, com a venda da fruta e da água de coco. Para ampliar a produção, Guilherme e Milla multiplicaram bananeiras e incorporaram matéria orgânica no campinho de futebol para transformá-lo em horta. Entre os coqueiros e junto das bananeiras, plantaram tomate, alho, cebola, morango, mandioca, batata doce, e elegeram os mais adequados ao ambiente. “Foi preciso muita paciência para retomar a qualidade da terra. Já erramos muito, chegando a colocar 500 pés de quiabo e não colher nada”, contam.

Com pouco manejo no solo, eles descobrem espécies que só aparecem em determinadas épocas, como o jambu que brotou no fim do ano, “o que mostra que a terra bem cuidada é também um banco de sementes que germinam nas horas certas”, explica Guilherme. Ele diz que não usam insumos “vindos de fora”, e que procura balancear os nu-

trientes do solo valorizando a variedade de cultivos, mantendo a terra coberta para a matéria orgânica se decompor, e investindo em espécies que espantam formigas ou garantem a umidade. O que não é vendido ou consumido passa pela compostagem e volta para a terra em forma de adubo.

Os aprendizados sobre agroecologia são diários. Eles observam o trabalho em outros sítios, acompanham cursos e palestras, frequentam encontros e oficinas, conversam com produtores associados da Associação dos Agricultores Biológicos do Estado do Rio de Janeiro (ABIO) e assentados da reforma agrária. “Essa convivência com diversos coletivos é valiosa, porque amplia as referências que temos. A maior parte dos nossos vizinhos é criador de gado ou envolvido com indústrias, então acham que o terreno está sujo. Mas falamos que tudo é de comer”, brinca Guilherme. “A gente achava que a agroecologia era só uma forma de cultivo, com manejo natural, sem agrotóxico, cuidado na conservação do solo e das nascentes, aproveitamento dos insumos produzidos no sítio para enriquecer a terra. Mas quanto mais a gente participa dos coletivos e visita outros produtores, mais amplo fica o entendimento sobre agroecologia. Agora sabemos que a agroecologia inclui o respeito ao próximo, à diversidade, envolve a educação ambiental, questões de política, raça, gênero e cultura. Estamos ainda aprendendo muito, mas sinto que a gente se encontrou nesse assunto e que é feliz”.

Ideias para o futuro

Milla conta: “Queremos viver de agroecologia, então a gente precisa se estruturar financeiramente sem contar com o apoio de políticas públicas, já que na nossa região elas só beneficiam quem cuida de gado e leite. Hoje temos 30 anos de idade, mas precisamos nos organizar para continuar a trabalhar quando tivermos 60 anos”. As variações climáticas e seus efeitos já preocupam o casal. “Normalmente, o verão é chuvoso e a horta fica linda, produzindo couve, salsinha, cebolinha e alface. Mas neste ano não cai uma gota do céu e chegamos a 43 graus de temperatu-

ra. Plantamos 300 mudas de banana e não sei se elas vão aguentar. Tem pasto aqui perto pegando fogo de tão seco”, desabafa.

Para planejar o futuro, eles analisam o cenário atual: cerca de 40% do faturamento do Sítio Mariama é obtido pela venda dos produtos desidratados, 30% vem da comercialização do coco e outros 30% vêm do PNAE. Essa variedade de fontes de renda possibilita o equilíbrio das contas e compensa as variações de recursos a cada mês. Está nos planos simplificar a produção, investindo em bananeiras mais baixas, que facilitem a colheita e procurar variedades de espécies que exigem pouca mão de obra e são mais resistentes, como abacate e limão, e beneficiar ao máximo o que produzem para agregar valor. A diversidade continua sendo a base da produção agroecológica do sítio, mas a intenção é restringir o que pode alcançar maior interesse comercial.

Política possibilita que estudantes das escolas públicas se alimentem de produtos sustentáveis: agroecológicos e de seus municípios

Para vender os alimentos para as escolas públicas e receber o pagamento pelo PNAE (Plano Nacional de Alimentação Escolar), funciona assim: a prefeitura (ou o governo do estado) indica especificações sobre a demanda. Os produtores rurais, que cumprem os quesitos, indicam a quantidade e a variedade de itens disponíveis, e firmam o compromisso de fazer entregas nos dias e locais combinados. Depois de uma seleção, um contrato é assinado entre poder municipal e produtor rural, e o pagamento é feito conforme as entregas são realizadas. O PNAE tem abrangência nacional e estabelece que as prefeituras comprem pelo menos 30% dos alimentos servidos das escolas de produtores da agricultura familiar. Com isso, uma verba é repassada pelo governo federal para cada órgão subnacional e muitas vezes as prefeituras complementam a despesa usando recursos próprios.



As espécies estão todas juntas, em comunhão, porque formam um sistema. A variedade é tão boa para a qualidade da terra quanto pra gente, porque nos alimentamos do que o sítio dá. A gente acorda e vai dormir trabalhando, mas temos prazer pelo o que fazemos, de ver um cliente tomando nossa água de coco e falar que é a melhor que já tomou!" Guilherme.

"Ajuntando" e expandindo

Além da feira de Laranjeiras, em que o Sítio Mariama expõe seus produtos, alguns dos endereços da Junta Local são fixos: uma vez por mês em Botafogo, Gávea, Tijuca e Copacabana. Outras são realizadas com menor periodicidade, como no MAM (Museu de Arte Moderna, junto do Aterro do Flamengo), no Museu da República (bairro do Catete) e no Centro Cultural Banco do Brasil (Centro). "Desde o começo, a feira tem a intenção de vender os produtos *in natura* e processados, além de oferecer uma experiência gastronômica e valorizar os produtores. O consumo de orgânicos, os itens da biodiversidade brasileira e o conhecimento sobre a origem do que se come tem sido cada vez mais valorizado, inclusive por camadas da sociedade de maior renda, que antes preferia os importados", conta Thiago, CEO da Junta Local. Ele se queixa da falta de subsídios para produtores ou comerciantes de orgânicos e que, com isso, o valor dos alimentos não é acessível a todos.

Para poder vender na Junta Local, é preciso passar por uma curadoria e se tornar um "ajuntado" - em fevereiro de 2025, eram 170 - com pagamento de mensalidades e participação em reuniões. "Fazemos visitas aos ajuntados para verificar seu modo de trabalho, pedimos suas certificações, mostramos o manual da feira com processos e vedações e, ao longo do tempo, acompanhamos se os combinados estão sendo cumpridos", explica Thiago. Ele também conta que a perspectiva é de expansão: estão previstas novas feiras em São Paulo e a estreia no Mercado de São José, espaço em restauração pela prefeitura do Rio de Janeiro e que será administrado pela Junta Local.

O excedente da produção dos alimentos do Programa Hortas Cariocas é vendido para a vizinhança de cada comunidade.





Expediente

Este ebook é um desdobramento da pesquisa de mestrado profissional “Experiências Exitosas em Agroecologia no município do Rio de Janeiro” defendida em agosto de 2025 na ESCAS (Escola Superior em Conservação Ambiental e Sustentabilidade), do Instituto Ipê. Acesse o texto em pdf em: bit.ly/agroecologiarj

Texto e fotos: Beatriz Santomauro
(www.linkedin.com/in/beatriz-santomauro/)

Arte: Victor Malta

Fotos páginas 2, 44, 45 e 48: Prefeitura Rio de Janeiro



Cada compra na Junta Local é uma oportunidade de conversar, trocar receitas e saber como e onde se produz os alimentos.

Referências

ALTIERI, M. A.; NICHOLLS, C. I. Agroecology: Challenges and opportunities for farming in the Anthropocene. *International Journal of Agriculture and Natural Resources*, v. 47, n. 3, pp.204-215, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.7764/ijanr.v47i3.2281> . Acesso em: 26 jun.2025.

FAOa. The 10 elements of Agroecology: Guiding the transition to sustainable food and agricultural systems. 2018. Disponível em: <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/3d7778b3-8fba-4a32-8d13-f21dd5ef31cf/content> Acesso em: 11 mai. 2025.

FAOb. Scaling up Agroecology to achieve the Sustainable Development Goals. 2019. Disponível em: <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/1afbfe13-01f6-4957-a6e7-92b57dd25e93/content> Acesso em: 21 jun.2025.

GLIESSMAN, S. R. Agroecologia: processos ecológicos em agricultura sustentável. 3 ed. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2005.

GUÉNEAU, S. et al. A construção das políticas estaduais de agroecologia e produção orgânica no Brasil. *Revista Brasileira de Agroecologia*, [S. l.], v. 14, n. 2, p. 7-21, 2019. Disponível em: <https://periodicos.unb.br/index.php/rbagroecologia/article/view/50129>. Acesso em: 21 jun.2025.

NICHOLLS C.I., ALTIERI, M.A.; VAZQUEZ, L. Agroecology: Principles for the Conversion and Redesign of Farming Systems. *Journal of Ecosystem & Ecography*, v. 01, n. s5, 2016.

